

Vánoční perníčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 400 g
- Kakao 3 lžička
- Med 120 g
- Moučkový cukr 160 g
- Perníkové koření 3 lžička
- Prášek do perníku 1 balíček
- Soda 1 lžička
- Hera 60 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Perníkové koření: můžeme použít umletou skořici, hřebíček, nové koření, vanilku, fenykl, anýz nebo badyán Smícháme dohromady mouku, cukr, perníkové koření, sodu, prášek do perníku a kakao. Přidáme rozpuštěný med, tuk a vejce a hněteme do vytvoření vláčného těsta. Těsto necháme do druhého dne "odpočinout" v lednici. Druhý den těsto rozválíme na plát silný cca 0,5 cm a vykrojíme požadované tvary pomocí formiček. Pečeme na pečícím papíře na 200 stupňů do upečení. Po upečení potřeme bílkem a ozdobíme dle libosti.